

Tarte au saumon fumé

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 8 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 45 minutes



Les ingrédients:

- 3 échalottes
- 1 oignon
- 150g de saumon fumé
- 1 boîte de champignon
- 50g de gruyère
- 2 oeufs
- 1 briquette de crème fraîche
- 1 pâte feuilletée
- poivre

Comment faire:



1) Découper les échalotes et l'oignon, égoutter les champignons, couper en morceau le saumon fumé. -



2) Faire revenir les échalotes et l'oignon dans une poêle. -



3) Rajouter les champignons et laisser cuire quelques minutes. -



4) Dans un saladier, mélanger les oeufs, la crème fraîche et le gruyère puis ajouter le saumon et poivrer le tout. Je ne rajoute pas de Sel, le saumon fumé est déjà assez salé. -



5) Une fois les légumes cuits, les mélanger dans le saladier . -



6) Etaler la pâte dans un plat et vider le contenu du saladier dans le plat, mettre au four à 200°C pendant 45 minutes environ. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !